



Les pouloud

Difficulté	Temps	Prix
Facile	20 min	Peu élevé

Les ingrédients

1 livre de farine de blé noir
100 g de farine de froment
40cl de crème
2l + 1 /4l de lait
1 pincée de sel
1 noix de beurre

Délayer les farines avec le lait froid pour avoir une pâte très épaisse, ajouter la crème, le sel et bien mélanger.

Faire bouillir les deux litres de lait, ajouter le beurre et faire tomber à l'aide d'une cuillère à soupe votre préparation.

Lorsque les pouloud remontent à la surface, ils sont cuits.

Les pouloud sont à servir avec le lait de la cuisson.
